13.057 Zemiakové placky
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
zemiaky	25,00	16,25	33,00	21,35	38,00	25,20	43,00	27,95
vajcia	30	1,50	36	1,80	42	2,10	48	2,40
cesnak	0,10	0,08	0,15	0,13	0,20	0,18	0,30	0,27
soľ	0,15	0,15	0,20	0,20	0,25	0,25	0,30	0,30
majorán	0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02
rasca mletá	0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03
korenie čierne mleté			0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02
cibuľa	0,75	0,63	1,10	0,93	1,20	1,00	1,50	1,28
múka hladká	1,00	1,00	2,70	2,70	3,75	3,75	5,25	5,25
mlieko	1,00	1,00	1,50	1,50	2,00	2,00	2,50	2,50
olej	2,00	2,00	3,30	3,30	3,80	3,80	4,50	4,50
hmotnosť porcie v g	160		220		290		350	

Receptúra

Výrobný postup

Surové zemiaky očistíme, umyjeme, postrúhame, pridáme vajcia, prelisovaný cesnak, soľ, majorán, rascu mletú, korenie čierne mleté, očistenú, umytú, postrúhanú cibuľu, hladkú múku a zriedime mliekom. Dobre vymiešame. Z cesta robíme naberačkou placky, ktoré opekáme na rozpálenom oleji z oboch strán do ružova.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	Vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1261	303	6,72	10,2	4,9	42,3	5,8	58,3	2,6	0,047	0,2	0,2	32,1	2,3
B	2693	646	10,30	35,8	20,2	66,0	8,0	81,2	3,6	0,059	0,3	0,2	42,4	3,2
C	3234	776	12,86	41,4	23,3	82,1	9,7	100,5	4,6	0,071	0,4	0,3	50,0	3,9
D	3877	931	15,76	49,1	27,6	99,6	11,2	118,8	5,3	0,083	0,4	0,3	55,8	4,5